



Łosoś atlantycki
dzwonko
100 g

tylko
4,29



Pstrąg
tęczowy
100 g

tylko
1,99



Dorsz
atlantycki
filet ze skórą
100 g

tylko
3,59



Leszcz
tusza
wędzona
na gorąco
100 g

tylko
1,49

Czas na Ryby



STOISKO
Z OBSŁUGĄ



Oferta ważna od **13.01.2022** do **19.01.2022**
lub do wyczerpania zapasów.



Halibut
filet
bez skóry
100 g

tylko
5,99

SANDACZ

Z GRZYBOWYM RISOTTEM



Sandacz
filet ze skórą
100 g

tylko
5,29

🍴 Składniki na 4 porcje

- 250 g brązowych pieczarek
- 3 dymki ze szczypiorem
- 1 ząbek czosnku
- 1 szalotka
- ½ pęczka pietruszki
- 300 g ryżu do risotta
- 2 łyżki masła
- 700 ml bulionu warzywnego
- 100 ml śmietany
- 50 g startego parmezanu
- sól, pieprz
- 4 filety z sandacza (po ok. 170 g)
- 2 łyżki soku z cytryny
- 2 łyżki oleju

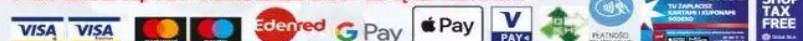
🍴 Przygotowanie

Pieczarki oczyścić i przekroić na pół. Dymki umyć i pokroić w krążki. Czosnek i szalotki obrać, czosnek rozgnieść, a szalotkę drobno pokroić. Pietruszkę umyć, osuszyć, oberwać listki i posiekać. Ryż, czosnek i szalotkę poddusić na rozgrzanym maśle, stopniowo podlewać bulionem i dusić pod przykryciem ok. 25 minut, od czasu do czasu mieszając. Dodać śmietanę i parmezan, doprawić solą, pieprzem i pietruszką. Filety umyć, osuszyć ręcznikiem kuchennym, skropić sokiem z cytryny, doprawić solą i pieprzem. Usmażyć na rozgrzanym oleju z obu stron przez ok. 5 minut. Na pozostałym tłuszczu podsmażyć grzyby, połączyć z ryżem i podawać ze smażonym sandaczem.

Wrocław, ul. Legnicka 62 A • **Kraków**, os. Kombatantów 16 A; ul. Wielicka 259 •
Warszawa, ul. Fieldorfa 41 • **Szczecin**, ul. Krygiera 7 • **Lublin**, ul. Orkana 4

Kaufland Gazeta dla Klienta – dodatek do numeru 2 z dnia 13.01.2022. Oferta ważna od 13.01.2022 do 19.01.2022, chyba że na stronach gazety wskazano inaczej, lub do wyczerpania zapasów. Zdjęcia produktów zamieszczone na naszych stronach reklamowych mogą się nieznacznie różnić od towarów znajdujących się w sprzedaży. Artykuły sprzedawane są bez dekoracji. Sprzedaż w ilościach detalicznych. Wszystkie podane ceny wyrażone są w złotych polskich. Reklamacje i uwagi należy zgłaszać do Działu Obsługi Klienta 800 300 062 lub internetowo www.kaufland.pl.

U nas możesz zapłacić również zbliżeniowo – kartą lub telefonem.



Czas
na
Ryby



STOISKO
Z OBSŁUGĄ

